

Create.  
New.  
Taste.

**isi**

iSi GmbH  
Kürschnergasse 4  
A-1217 Vienna  
T +43 (1) 250 99-0  
info@isi.com  
www.isi.com/culinary

Distribution Deutschland  
iSi Deutschland GmbH  
Mittelitterstraße 12-16  
D-42719 Solingen  
T +49 (212) 397-0  
isideutschland@isi.com  
www.isi.com/culinary/de

Imported and distributed by  
iSi North America, Inc.  
Fairfield, NJ 07004  
Phone +1 (973) 227-2426  
Phone +1 (800) 447-2426  
isinorthamerica@isi.com  
www.isi.com/culinary/us

**isi**

Inspiring food.

Gourmet  
Whip.

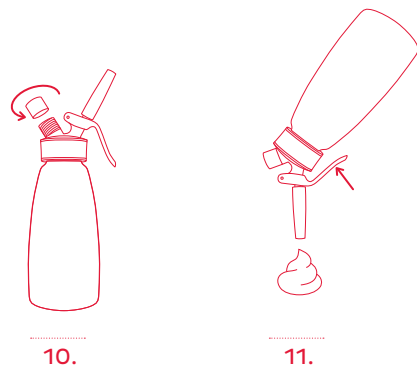
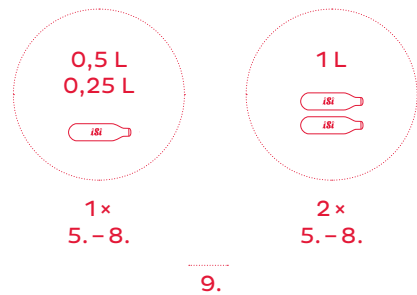
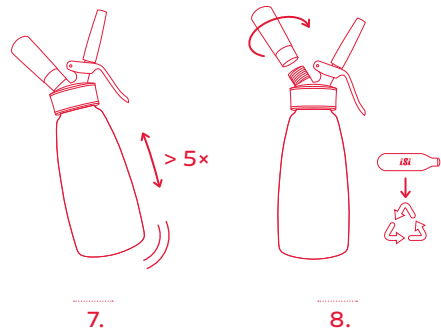
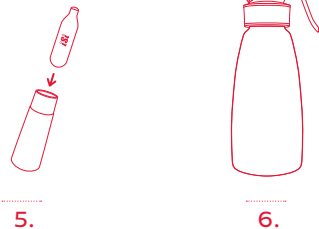
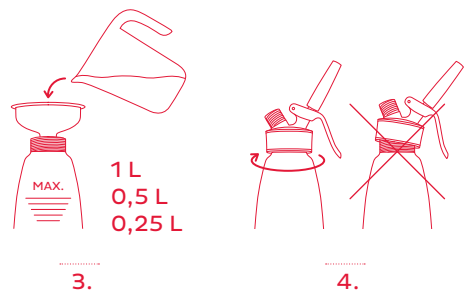
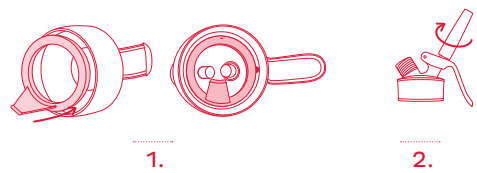
Thermo  
Whip.

Instructions for Use / Gebrauchsanleitung /  
Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso /  
Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning /  
Instruções de uso / Инструкция по эксплуатации /  
Instrukcja użytkowania



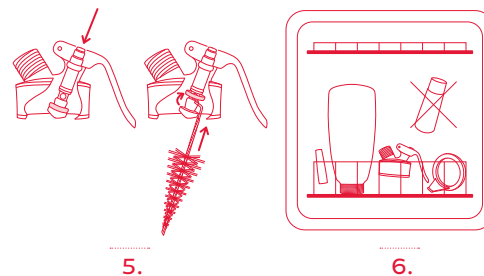
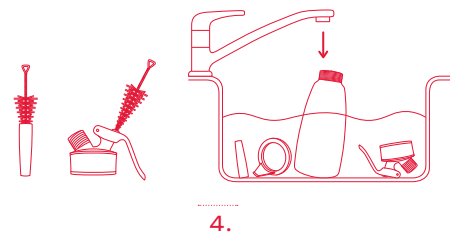
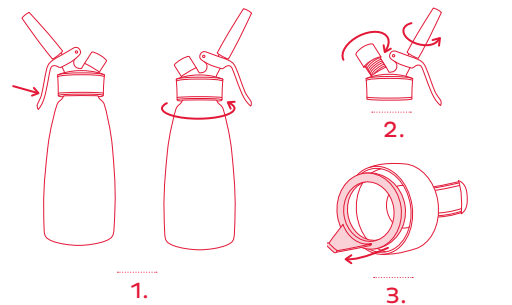
## Instructions for Use

Gebrauchsanleitung / Notice d'utilisation / Istruzioni per l'uso / Modo de empleo / Handleiding / Bruksanvisning / Instruções de uso / Инструкция по эксплуатации / Instrukcja użytkowania



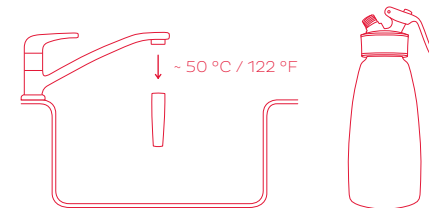
## Cleaning

Reinigung / Nettoyage / Pulizia / Limpieza / Reiniging / Rengöring / Limpeza / Очистка / Czyszczenie



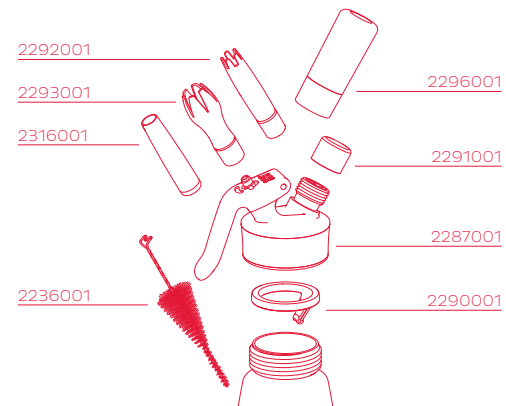
## Interim Cleaning

Zwischenreinigung / Nettoyage intermédiaire / Pulizia intermedia / Limpieza intermedia / Tussenreiniging / Enkel rengöring / Limpeza intermediária / Промежуточная очистка / Czyszczenie pobieżne



## Expanded Drawing

Explosionszeichnung / Vue éclatée / Esploso / Vista detallada / Opengewerkte tekening / Sprängskiss / Vista explodida / Покомпонентное изображение / Rysunek rozłożeniowy



---

# ES

## Muchas gracias por elegir un sifón iSi.

Lea detenidamente  
las instrucciones de uso  
antes de la primera  
puesta en marcha.

## Descubrir el mundo de iSi:

Visite el sitio web de iSi para obtener más información sobre nuestra versátil gama de sifones. En nuestro gran catálogo de recetas, que van de las más sencillas a las más creativas y refinadas, podrá descubrir todas las posibilidades culinarias de iSi. ¡Déjese inspirar!

¿Desea consultar directamente a un cocinero profesional? ¡Ningún problema! En el blog de iSi, nuestro chef responderá a todas sus preguntas. Además podrá informarse sobre interesantes novedades en torno a iSi. ¡Visítelo ahora!

El sitio web de iSi le proporciona además información detallada de producto de todos los sifones y accesorios iSi.

**En las completas instrucciones de uso en línea podrá ver todos los detalles sobre la puesta en marcha, la limpieza y la reparación de averías de los sifones iSi.**

[www.isi.com/culinary/es](http://www.isi.com/culinary/es)

Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con [info@isi.com](mailto:info@isi.com)

## Calidad garantizada:

Cada sifón iSi se comprueba exhaustivamente antes de salir de la fábrica. iSi ofrece una garantía de 2 años sobre el material y la elaboración, salvo que se hayan producido daños por un uso inapropiado. La garantía es válida desde la fecha del recibo de compra.

### **¡Regístrese ahora en línea y ampliaremos su garantía!**

Beneficiarse de las siguientes ventajas: 3 años de garantía sobre el material y la elaboración, y 5 años de garantía sobre la capacidad aislante de la botella Thermo.

La garantía solo es válida si se utilizan las piezas iSi originales especificadas en la lista de componentes del producto. El correcto funcionamiento del sifón solo se puede garantizar si únicamente se utilizan cápsulas iSi. En caso de defectos, daños y daños consecuenciales, provocados principalmente por no seguir y/o no leer las instrucciones de uso y sus indicaciones de seguridad, quedarán invalidadas tanto la garantía como cualquier responsabilidad por nuestra parte.



Regístrese y aproveche estas ventajas:  
[www.isi.com/garantia](http://www.isi.com/garantia)

## Datos del sifón.

Presión máxima de funcionamiento (PS)	20 bar / 290 psig (0,25 L)
	24 bar / 348 psig (0,5 L)
	30 bar / 435 psig (1 L)
Temperatura mín. de funcionamiento	1°C / 34 °F
Temperatura máx. de funcionamiento	Gourmet Whip 75°C/165°F
	Thermo Whip 95°C/203°F
Volumen máximo de llenado	0,25 L
	0,5 L
	1 L
Cantidad máxima de cápsulas que se deben utilizar	1 cápsula iSi para nata (0,25 L)
	1 cápsula iSi para nata (0,5 L)
	2 cápsulas iSi para nata (1 L)
Aplicación	Se autoriza el uso comercial. Espumas, bocaditos, salsas frías y calientes, sopas cremosas, natas y postres. Indicado para preparaciones frías y calientes

## Lista de materiales.

Nombre	Material
Botella	Acero inoxidable
Cabezal del sifón	POM, silicona, acero inoxidable, NBR, latón niquelado, poliuretano
Junta del cabezal	Silicona
Boquilla de decoración	PP, acero inoxidable
Portacápsulas	Fundición de cinc cromada, silicona



## Información de seguridad.

**El no seguir estas indicaciones de seguridad o las correspondientes recomendaciones de uso y de mantenimiento de los productos iSi, supone un uso inadecuado y puede ocasionar un funcionamiento incorrecto del sistema así como daños personales o materiales.**

- ¡El sifón iSi debe usarse exclusivamente de acuerdo con los datos del sifón!
- ¡Lea detenidamente y conserve el manual de instrucciones para prevenir errores de uso!
- ¡No fuerce el sifón!
- ¡Mantenga el sifón iSi fuera del alcance de los niños!
- ¡No use ni almacene el sifón iSi por encima de la temperatura máxima ni por debajo de la temperatura mínima de funcionamiento!
- ¡Ponga el sifón en marcha solo cuando esté lleno!
- ¡No se permite el uso de aplicaciones criogénicas (por ejemplo, con nitrógeno líquido)!
- ¡Combine solamente cabezales del sifón y botellas que pertenezcan al mismo tipo de sifón!
- ¡No combine productos de otras marcas con piezas iSi!
- ¡No enrosque el cabezal del sifón inclinado!
- ¡Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales!
- ¡No se incline sobre el sifón al enroscar las cápsulas!
- ¡El sifón es un recipiente a presión! ¡Si se cae o deteriora (por ej. aparecen grietas o deformaciones), puede resultar peligroso, de modo que no se podrá utilizar de nuevo!

¡El servicio de asistencia técnica de iSi efectuará una revisión del sifón!

- ¡No desenrosque el cabezal del sifón cuando el sifón esté bajo presión!
- ¡No utilice la palanca como asa!
- ¡Es necesario limpiar el sifón de forma adecuada para evitar las obstrucciones! ¡Antes de cada aplicación, compruebe que el sifón iSi se haya limpiado de forma adecuada la última vez!
- ¡Desmonte el sifón iSi según la ilustración referente a la limpieza!
- ¡Antes de llevar a cabo la limpieza, compruebe la compatibilidad de materiales de las soluciones limpiadora y desinfectante que se utilicen!
- ¡No efectúe ninguna modificación en el sifón iSi! ¡En caso contrario, provocará la anulación de la garantía y la consecuente exención de responsabilidad!
- ¡Nunca utilice más cápsulas de las que se especifican ni llene el sifón en exceso! ¡Así se asegura de que la máxima presión de funcionamiento especificada no se supera!
- ¡Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica!

**ADVERTENCIA:** Antes de usar el sifón iSi por primera vez, retire el bloqueador para el transporte de la rosca del émbolo. Realice una limpieza a fondo tal como se indica en la ilustración referente a la limpieza.

**ADVERTENCIA:** Para evitar la formación de grumos, antes del llenado diluya completamente los ingredientes pulverulentos, azúcares, etc., en un poco de líquido. No utilice ingredientes con pulpa o pepitas.

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi GOURMET WHIP:** Con las preparaciones calientes el sifón se calentará. Puede mantenerse caliente al baño María (máx. 75 °C).

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** No se debe calentar el sifón por fuera (p. ej. al baño María, en el fogón, en el horno o en el microondas). No se debe poner nunca el sifón al baño María.

## Modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Siga las indicaciones de la ilustración del modo de empleo.

**ADVERTENCIA:** Las siguientes instrucciones de uso son válidas para iSi Gourmet Whip e iSi Thermo Whip. Dependiendo del sifón hay algunas advertencias concretas que requieren especial atención.

## Instrucciones generales de uso.

Preparaciones frías: vierta la nata o el preparado fríos.

Preparaciones calientes: vierta el preparado caliente.

En caso de que una masa caliente o ligeramente caliente se deba enfriar rápidamente a temperatura ambiente después del llenado, el sifón iSi lleno se puede dejar abierto en el frigorífico para que se enfríe. Posteriormente, ponga en marcha el sifón (consulte el apartado “Puesta en marcha”).

Antes de llenar la botella, deje el preparado gelatinoso a temperatura ambiente para que se entibie y, a continuación, ponga el sifón en marcha. Deje en el frigorífico el iSi Gourmet Whip lleno durante al menos 4–6 horas / el iSi Thermo Whip lleno al menos 12 horas.

Retire el preparado del sifón poco antes de su consumo.

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** Para conseguir un aislamiento térmico óptimo, aclare la botella de acero inoxidable con agua fría en caso de utilizarla con preparaciones frías y con agua caliente en caso de utilizarla con preparaciones calientes.

**ADVERTENCIA RELATIVA A iSi THERMO WHIP:** El sifón cerrado se puede refrigerar. Conserve el sifón horizontalmente en el frigorífico al menos 12 horas.

## Preparación

1. Coloque la junta del cabezal en el cabezal del sifón.
2. Enrosque suavemente la boquilla de decoración deseada en la válvula dosificadora hasta el tope.
3. Llene la botella con el preparado.

**ADVERTENCIA:** Tenga en cuenta la línea de llenado exterior y la señalización en el fondo de la botella. No la sobrellene. El espacio vacío restante es necesario para obtener un resultado óptimo. Utilice un vaso graduado.

## Puesta en marcha

4. Enrosque el cabezal del sifón de manera recta y firme en la botella.
5. Coloque una cápsula iSi para nata original en el portacápsulas.

**ADVERTENCIA:** No enrosque la cápsula si no hay ninguna boquilla de decoración enroscada en la válvula dosificadora.

6. Enrosque el portacápsulas, con la cápsula colocada en el cabezal del sifón hasta que se oiga que todo el contenido de la cápsula ha entrado.

**⚠️ ATENCIÓN:** El sifón está ahora bajo presión.

7. Agite el sifón enérgicamente 6 veces.
8. Desenrosque el portacápsulas y recicle la cápsula vacía.

**ADVERTENCIA:** Es normal que se oiga un ligero silbido al desenroscar el portacápsulas.

9. Repita los pasos 5 a 8 al utilizar un sifón iSi de 1 L.
10. Enrosque la tapa en la rosca.

## Manejo

11. Para la extracción, mantenga el sifón “boca abajo” (con la boquilla de decoración en posición vertical hacia abajo) y accione ligeramente la palanca.

**ADVERTENCIA:** Utilice la primera extracción para probar la consistencia. Si la consistencia aún es demasiado líquida, agite el sifón varias veces más.

## Limpieza.

### Limpieza general

**ADVERTENCIA:** Siga las indicaciones de la ilustración referente a la limpieza.

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el sifón esté completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Desenrosque la boquilla de decoración.
3. Saque la junta del cabezal para limpiar a fondo el sifón.
4. Realice una primera limpieza a mano de los componentes con agua potable caliente y un detergente habitual; a continuación, limpie la válvula dosificadora y la boquilla de decoración con el cepillo de limpieza. Elimine completamente la grasa y los restos de clara de huevo.
5. Presione la válvula dosificadora desde arriba hasta que haga tope dentro del cabezal y deslice la junta tórica hacia arriba con la pieza doblada del extremo del cepillo de limpieza.
6. A continuación, limpie todos los componentes en el lavavajillas (a excepción del portacápsulas), según sea necesario.

**ADVERTENCIA:** No utilice en ningún caso productos de limpieza especiales para acero inoxidable, productos abrasivos o esponjas/cepillos que rasquen.

**ADVERTENCIA:** Tanto en la limpieza automática como manual, utilice siempre una dosis correcta de solución limpiadora o de una mezcla de soluciones limpiadoras y desinfectantes. El tiempo y la temperatura elegidos son decisivos para el resultado final de la limpieza.

### Limpeza intermedia

Limpie la boquilla de decoración a intervalos regulares mientras esté utilizando el sifón (cada 1–2 horas). Para esto, desenrosque la boquilla de decoración o directamente enjuáguela en el sifón con agua potable caliente.

### Limpeza rápida

1. Mantenga la palanca accionada hasta que el sifón este completamente vacío y tenga la presión compensada. Desenrosque el cabezal del sifón de la botella.
2. Llene el sifón, según su volumen de llenado, con 0,25, 0,5 o 1 L de agua caliente.
3. Ponga en marcha el sifón con 1 cápsula iSi para nata, siguiendo los pasos del 5 al 8 del apartado "Puesta en marcha".
4. Presione la palanca hasta el tope y vacíe el sifón iSi completamente (sujételo "boca abajo") hasta que haya perdido la presión.
5. A continuación, realice una limpieza general.

**ADVERTENCIA:** La limpieza rápida no excluye la limpieza fondo.

### Desinfección

Todas las piezas del producto que estén en contacto con el material de relleno se pueden lavar y desinfectar como de costumbre. Siga las instrucciones de uso correspondientes del detergente y desinfectante habituales.

## Conservación.

Si no se va a llenar el sifón iSi durante un tiempo, deje que los componentes se sequen al aire en un sitio limpio y consérvelo desmontado.

**ADVERTENCIA:** Siga los reglamentos vigentes relativos a la higiene de los productos alimenticios.

## Reparación de averías.

### Dejar salir la presión

Coloque el sifón en posición vertical, sujete la boquilla de decoración con un paño y accione ligeramente la palanca hasta que ya no quede presión dentro del sifón iSi. A continuación, puede desenroscar el cabezal.

Si no consigue reducir la presión, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.

### El contenido no se puede sacar o el sifón iSi salpica

1. Obstrucción causada por ingredientes o azúcar no disueltos
  - "Deje salir la presión" y, a continuación, realice una limpieza general.
  - Asegúrese de que los ingredientes pulverulentos se han disuelto completamente.
2. La nata o el preparado con nata han quedado demasiado consistentes
  - Reduzca la intensidad y la frecuencia del ciclo de agitaciones la próxima vez que ponga en marcha el sifón.
  - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
3. Contenido demasiado rígido a causa de un exceso de espesante o de un enfriamiento demasiado intenso
  - El procedimiento o la fórmula no son apropiados o deben ajustarse.



- Deje reposar el sifón a temperatura ambiente durante unos 5 a 10 minutos.
  - Observe la temperatura de funcionamiento del sifón iSi.
- 4. Condiciones de presión erróneas en el sifón**
- Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
  - No reutilice las cápsulas vacías y recicladas.
  - Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar que aparece indicada en los datos del sifón.
  - Active el sifón siempre “boca abajo” y con la boquilla de decoración en posición vertical, ya que de lo contrario perderá presión.
  - No se ha enroscado el cabezal del sifón en la botella firmemente hasta el tope. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
  - No se ha colocado la junta del cabezal. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
  - No se ha enroscado la boquilla de decoración. “Deje salir la presión” y vuelva a ponerlo en marcha.
  - Se ha dañado el cuello de la botella. “Deje salir la presión”. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### El contenido extraído es demasiado líquido

- 1. Se ha llenado demasiado el sifón**
  - “Deje salir la presión”, vacíe el contenido que sobre y vuelva a poner el sifón en marcha.
  - Respete el volumen de llenado máximo.
- 2. El sifón no se ha agitado o se ha agitado muy poco**
  - Para obtener más información sobre la frecuencia de agitaciones consulte [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
- 3. El contenido no está lo suficientemente frío**
  - Gourmet Whip: Coloque el iSi Gourmet Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante 1-2 horas. Deje enfriar el iSi Gourmet Whip tras cada uso.

- Thermo Whip: Conserve el iSi Thermo Whip lleno y listo para ser activado en el frigorífico durante al menos 12 horas.

- 4. Se han utilizado cápsulas no apropiadas o en una cantidad insuficiente**
  - Respete la cantidad máxima de cápsulas que se pueden utilizar que aparece indicada en los datos del sifón.
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
- 5. La nata utilizada tiene un contenido en grasa demasiado bajo**
  - Si se utiliza nata, iSi recomienda: [www.isi.com/para-profesionales/nata](http://www.isi.com/para-profesionales/nata)
- 6. Se ha utilizado muy poca gelatina u otros espesantes**
  - “Deje salir la presión”. Añada más gelatina u otros espesantes de forma adecuada para la preparación y vuelva a llenarlo.
- 7. El espesante (p. ej. gelatina) no se ha utilizado correctamente**
  - Siga las indicaciones de uso del espesante.

### Cuesta enroscar el portacápsulas

- 1. La cápsula utilizada no es apropiada**
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
- 2. Se ha lavado el portacápsulas en el lavavajillas**
  - Debe reemplazar el portacápsulas por una pieza de repuesto iSi original que puede obtener a un precio asequible.

### La cápsula para nata no se vacía

- 1. La cápsula utilizada no es apropiada**
  - Utilice únicamente cápsulas iSi para nata originales.
- 2. La cápsula se ha colocado al revés**
  - Coloque la cápsula de la forma correcta (vea la figura: Modo de empleo).
- 3. Se ha estropeado la unidad de vaciado**
  - Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### No se puede desenroscar la boquilla de decoración

1. La boquilla de decoración se ha enroscado con demasiada fuerza
  - No enrosque la boquilla de decoración hasta el tope con demasiada fuerza.
  - “Deje salir la presión”. Si después de seguir estos pasos sigue sin poder desenroscar la boquilla de decoración, póngase en contacto con iSi o el servicio de asistencia técnica.
2. No se ha realizado una limpieza intermedia
  - Se debe realizar una limpieza intermedia cada 1 o 2 horas.

### Al poner el sifón en marcha se escapa gas a través de la válvula o de la boquilla de decoración

1. El sifón se ha puesto en marcha sin que hubiera una boquilla enroscada
  - Antes de enroscar la cápsula, asegúrese de que la boquilla de decoración está enroscada en el émbolo desmontable.
  - “Deje salir la presión” y vuelva a poner el sifón en marcha.
2. La junta tórica de la válvula dosificadora está sucia
  - “Deje salir la presión” y realice una limpieza general antes de volver a poner en marcha el sifón.
3. La junta tórica de la válvula dosificadora se ha dañado
  - “Deje salir la presión” y envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### Al poner el sifón en marcha se escapa gas entre la botella y el cabezal

1. Falta la junta del cabezal
  - “Deje salir la presión” y coloque la junta del cabezal en el cabezal.
2. Se ha dañado la junta del cabezal
  - “Deje salir la presión”. Debe reemplazar la junta del cabezal por una pieza de repuesto iSi original que puede obtener a un precio asequible.

3. El cabezal no se ha enroscado con suficiente firmeza
  - “Deje salir la presión”. Enrosque el cabezal firmemente en la botella según el manual de instrucciones.

4. El borde superior de la botella se ha dañado
  - “Deje salir la presión” y envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

### Otras advertencias para la reparación de averías en iSi Thermo Whip

#### El decorado de la parte baja se arquea hacia afuera o se desprende

1. Se ha calentado el sifón por fuera
  - “Deje salir la presión”. No se debe calentar el sifón al baño María, en el fogón, en el horno o en el microondas. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

#### El contenido no se mantiene frío/caliente o la botella de acero inoxidable se calienta o enfría

1. Se ha estropeado la cámara de aislamiento. Pérdida del efecto térmico
  - “Deje salir la presión”. Envíe el sifón a iSi o al servicio de asistencia técnica.

## Servicio.

Las piezas de repuesto se pueden adquirir por separado y a un precio asequible.

Para encargar piezas de repuesto, diríjase a su especialista. En Austria, están también disponibles en [info@isi.com](mailto:info@isi.com).

En caso de reparación, envíe siempre el sifón completo.

Las piezas de repuesto se pueden ver mediante una vista detallada.